



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104473222 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 01

(21) 申请号 201510002480. X

(22) 申请日 2015. 01. 05

(71) 申请人 陈荣

地址 241200 安徽省芜湖市繁昌县繁阳镇迎春西路繁阳二区 28 幢 204 室

(72) 发明人 陈荣

(51) Int. Cl.

A23L 1/317(2006. 01)

A23L 1/314(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种营养香肠的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种营养香肠的制作方法,是由下述重量份的原料制成:五花肉 60-80、枸杞粒 3-5、乳酸钙 1-2、膨化米粉 20-30、陈皮 6-8、田七 2-5、枸杞 5-8、白术 2-3、五味子 2-4、金银花 1-3、连翘花 6-8、葛花 1-2、月季花 3-5、食盐、白糖适量。本发明提供的一种营养香肠的加工方法,配方科学合理,制作方法简单,原料安全卫生,不添加任何食品添加剂,本发明的香肠色泽自然,口味香醇,配方中添加了多种中药成分作为辅料,对人体健康有益,经常食用能促进人体健康。

1. 一种营养香肠的制作方法,其特征包括以下制作步骤:

(1) 称取以下质量份的原料:五花肉 60-80、枸杞粒 3-5、乳酸钙 1-2、膨化米粉 20-30、陈皮 6-8、田七 2-5、枸杞 5-8、白术 2-3、五味子 2-4、金银花 1-3、连翘花 6-8、葛花 1-2、月季花 3-5、食盐、白糖适量;

(2) 将陈皮、田七、枸杞、白术、五味子、金银花、连翘花、葛花、月季花用适量水煎煮 2-3 次,合并煎煮液,然后将膨化米粉和乳酸钙加入至煎煮液中,搅拌混合,静置发酵;

(3) 将五花肉洗净沥干后,通过机械拍打,制成肉泥,与发酵完成的膨化米粉混合,加入适量白糖和食盐,充分混合均匀,再进行灌装,灌装完成后通过烘烤、灭菌、封口,即得。

一种营养香肠的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种营养香肠的制作方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 香肠是一种传统食品,由于其香气浓郁,味道鲜美而深受人们的喜爱。但是,随着人们生活水平的不断提高,对香肠的质量及口味的要求也越来越高,传统的香肠加工方法中,大多还有一定的食品添加剂成分,过多的食品添加剂对人体健康不益,更不能实现营养多元化,难以满足人们的需要。

发明内容

[0003] 本发明提供了一种营养香肠的制作方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种营养香肠的制作方法,其特征在于包括以下制作步骤:

(1) 称取以下质量份的原料:五花肉 60-80、枸杞粒 3-5、乳酸钙 1-2、膨化米粉 20-30、陈皮 6-8、田七 2-5、枸杞 5-8、白术 2-3、五味子 2-4、金银花 1-3、连翘花 6-8、葛花 1-2、月季花 3-5、食盐、白糖适量;

(2) 将陈皮、田七、枸杞、白术、五味子、金银花、连翘花、葛花、月季花用适量水煎煮 2-3 次,合并煎煮液,然后将膨化米粉和乳酸钙加入至煎煮液中,搅拌混合,静置发酵;

(3) 将五花肉洗净沥干后,通过机械拍打,制成肉泥,与发酵完成的膨化米粉混合,加入适量白糖和食盐,充分混合均匀,再进行灌装,灌装完成后通过烘烤、灭菌、封口,即得。

[0005] 本发明的优点是:

本发明提供一种营养香肠的加工方法,配方科学合理,制作方法简单,原料安全卫生,不添加任何食品添加剂,本发明的香肠色泽自然,口味香醇,配方中添加了多种中药成分作为辅料,对人体健康有益,经常食用能促进人体健康。

具体实施方式

[0006] 实施例 1

一种营养香肠的制作方法,其特征在于包括以下制作步骤:

(1) 称取以下质量份(kg)的原料:五花肉 80、枸杞粒 5、乳酸钙 2、膨化米粉 30、陈皮 8、田七 5、枸杞 8、白术 3、五味子 4、金银花 3、连翘花 6、葛花 2、月季花 5、食盐、白糖适量;

(2) 将陈皮、田七、枸杞、白术、五味子、金银花、连翘花、葛花、月季花用适量水煎煮 3 次,合并煎煮液,然后将膨化米粉和乳酸钙加入至煎煮液中,搅拌混合,静置发酵;

(3) 将五花肉洗净沥干后,通过机械拍打,制成肉泥,与发酵完成的膨化米粉混合,加入适量白糖和食盐,充分混合均匀,再进行灌装,灌装完成后通过烘烤、灭菌、封口,即得。

[0007] 实施例 2

一种营养香肠的制作方法,其特征在于包括以下制作步骤:

(1)称取以下质量份(kg)的原料:五花肉 60、枸杞粒 3、乳酸钙 1、膨化米粉 20、陈皮 6、田七 2、枸杞 5、白术 2、五味子 2、金银花 1、连翘花 8、葛花 1、月季花 3、食盐、白糖适量;

(2)将陈皮、田七、枸杞、白术、五味子、金银花、连翘花、葛花、月季花用适量水煎煮 2 次,合并煎煮液,然后将膨化米粉和乳酸钙加入至煎煮液中,搅拌混合,静置发酵;

(3)将五花肉洗净沥干后,通过机械拍打,制成肉泥,与发酵完成的膨化米粉混合,加入适量白糖和食盐,充分混合均匀,再进行灌装,灌装完成后通过烘烤、灭菌、封口,即得。

[0008] 本发明提供的一种营养香肠的加工方法,配方科学合理,制作方法简单,原料安全卫生,不添加任何食品添加剂,本发明的香肠色泽自然,口味香醇,配方中添加了多种中药成分作为辅料,对人体健康有益,经常食用能促进人体健康。